

HARTIGE MUFFINS BOERENKOOL



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Gerookte knoflookpuree
325g

INGREDIËNTEN

20
st.



- 500 g Baked Greenz boerenkool
- 100 g spekblokjes
- 50 g Bresc Gerookte knoflookpuree
- 50 g Bresc Alioli
- 20 st caisses
- 20 st rookworst, plakjes
- Cress

BEREIDINGSWIJZE

Droog plakjes rookworst in de oven op 100 ° gedurende 60 minuten. Bak de spekblokjes uit, laat uitlekken en vermeng het boerenkool beslag met de knoflook. Voorzie de muffinvormen van een caisse en vul voor 2/3 met de massa. Bak af gedurende 15 á 20 minuten in de oven op 160 °. Laat de muffins afkoelen. Garneer met een dopje alioli, steek hierin de chip van rookworst en werk af met cress.